



Crema de pepino

Crema de pepino

[Mas recetas Primer plato en http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php](http://www.recetasypostres.net/primer-plato/9.php)

Ingredientes:

3 o 4 pepinos, 1 yogurt, 1 medida de yogurt de nata para cocinar, 1 cucharadita rasa de curry, sal y pimienta.

Pasos a seguir:

- 1) Quitar las puntas a los pepinos y trocear bien el resto.
- 2) Colocar en una cazuela con 2 vasos de agua, salpimentar y hervir.
- 3) Bajar el fuego, tapar y dejar cocinarse durante 15 minutos.
- 4) Añadir el resto de ingredientes y pasar por la batidora.
- 5) Rectificar de sal y recalentar para servir (también puede refrigerarse y servirse frío).

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/primer-plato/crema-de-pepino-9.php>